ピースター®

家庭用

電気フライヤー

# PC-J901

# 取扱説明書

■このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
■この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
■この取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。
■この製品は一般家庭用です。
業務用などにご使用にならないでください。

保証書付

保証書はこの取扱説明書の裏表紙についています。
必ず記入をお受けください。

● もくじ

安全上のご注意 ・・・・・・・・ 1・2
使用上の注意とお願い ・・・・・・ 2
各部の名称とはたらき ・・・・・・ 3
使いかた ・・・・・・・・・・・・・・・ 4・5
お手入れ ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
揚げ物料理のポイント ・・・・・・・ 6
メニュー例 ・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
こんなときは
アフターサービス ・・・・・・・・・・ 8
仕　様

# 安全上のご注意 必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

●表示の説明

| | |
|---|---|
| **！警 告** 「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。 | **！注 意** 「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。 |

●図記号の説明

| | |
|---|---|
| は、してはいけない「禁止」の内容です。 | は、必ず実行していただく「強制」の内容です。 |

## ！警 告

水ぬれ禁止

**本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。**

ショート・感電の恐れがあります。丸洗いしないでください。

強 制

**定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使ってください。タコ足配線はしないでください。**

火災・感電の原因になります。

禁 止

**使用中は製品のそばを離れないでください。**

油に引火することがあります。

強 制

**油が飛び散ることがありますので、ご注意ください。油をこぼさないよう、ご注意ください。**

やけどの恐れがあります。

禁 止

**電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだりしないでください。**

電源コードが破損し、　火災・感電の原因になります。

禁 止

**子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。**

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

分解禁止

**絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。**

発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または、弊社にご相談ください。

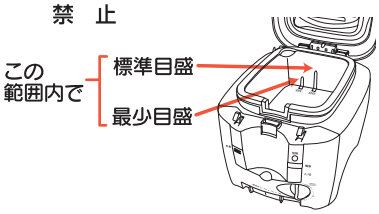
禁 止

**使用中は動かさないでください。**

油がこぼれてやけどをする恐れがあります。

禁 止

**油は標準目盛以上、最少目盛以下で使わないでください。**




油がこぼれたり、過熱してやけど・発火をする恐れがあります。

禁 止

**電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わないでください。**

感電やショートして発火の原因になります。

# !注意

禁止

**のぞき窓の割れ防止のため、次のような使用はしないでください。**

- 落としたり、強い衝撃を与えない。
- 急激に冷やさない。
- 傷をつけない。（みがき粉・タワシなどでお手入れはしない。）
- のぞき窓はていねいに取り扱ってください。キズなどの原因によりまれに自然破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、交換してください。
- 破損した場合、破片が細片となって、激しく飛散することがありますのでご注意ください。
- 万一ガラスが破損した場合は、取り除くときに手を切らないようにご注意ください。

禁止

**専用の電源コード以外は、使用しないでください。**

故障・発火の原因になります。

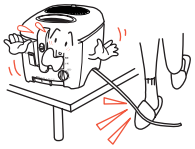
ぬれ手禁止

**電源プラグはぬれた手で抜き差ししないでください。**

感電事故の原因になります。

禁止

**電源コードに足を引っかけないでください。**



感電事故の原因になります。

禁止

**電源プラグやマグネットプラグにピンやゴミを付着させないでください。**

感電やショートして発火の原因になります。

禁止

**落としたり、強い衝撃は与えないでください。**

故障の原因になります。

禁止

**揚げ物料理以外は使わないでください。**

火災・故障の原因になります。

強制

**電源の切り忘れに注意してください。**

思わぬ事故や、けが、やけど、火災の原因になります。

禁止

**ビニールクロスなど熱に弱い敷物の上や不安定なところでは使わないでください。**

火災や過熱事故の原因になります。

接触禁止

**使用中や使用直後は高温部に触れないでください。**

高温ですので、やけどの原因になります。

禁止

**火気（コンロ・ストーブ）などの近くや水・油のかかるところで使わないでください。**

火災・変色の原因になります。

禁止

**電源プラグを抜くときは、電源コードを引っぱらないでください。**

感電やショートして発火の原因になります。

プラグを抜く

**使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。**

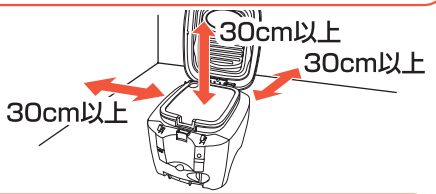
思わぬ事故やけが・やけどや絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

## 設置場所

禁止

**壁や家具などから30cm以上はなして使用してください。**

蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。




# 使用上の注意とお願い

**空炊きはしないでください。**

火災や故障の原因になります。

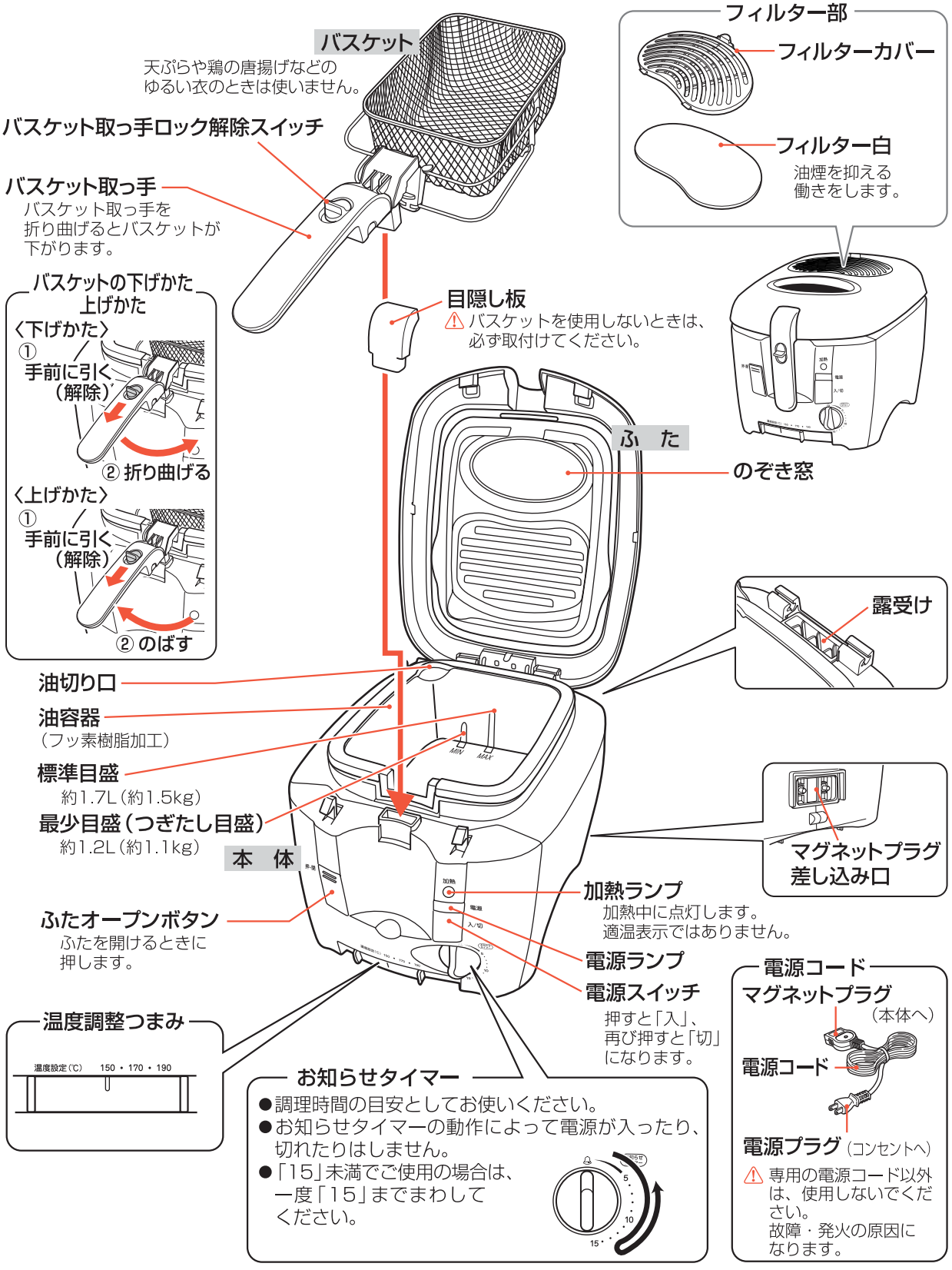
**油容器をヘラの先端やコーナー部で強くこすらないでください。**
**鋭利な金属製フォークやナイフなどでこすらないでください。**
**油容器のコーナー部をこすらないでください。**

フッ素樹脂がはがれたり、油容器の変形の原因になります。

## 油の飛び散りに注意してください

- 油容器に水滴がついたまま油を入れないでください。
- 調理中は顔を近づけないでください。
- 適温にならないうちに材料を入れないでください。（油温が上がってくると、油が飛び散って危険です。）
- 油は標準目盛より多く入れないでください。
- 天ぷらをするときなどバスケットを使わないときは、目隠し板をセットしてください。（4ページ）

# 各部の名称とはたらき

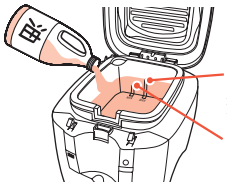

バスケット
天ぷらや鶏の唐揚げなどの
ゆるい衣のときは使いません。
バスケット取っ手ロック解除スイッチ
バスケット取っ手
バスケット取っ手を
折り曲げるとバスケットが
下がります。
バスケットの下げかた
上げかた
〈下げかた〉
①
手前に引く
（解除）
② 折り曲げる
〈上げかた〉
①
手前に引く
（解除）
② のばす
フィルター部
フィルターカバー
フィルター白
油煙を抑える
働きをします。
目隠し板
⚠ バスケットを使用しないときは、
必ず取付けてください。
ふ　た
のぞき窓
露受け
油切り口
油容器
（フッ素樹脂加工）
標準目盛
約1.7L（約1.5kg）
最少目盛（つぎたし目盛）
約1.2L（約1.1kg）
本　体
MIN
MAX
マグネットプラグ
差し込み口
ふたオープンボタン
ふたを開けるときに
押します。
加熱ランプ
加熱中に点灯します。
適温表示ではありません。
電源ランプ
電源スイッチ
押すと「入」、
再び押すと「切」
になります。
温度調整つまみ
温度設定（℃）　150・170・190
お知らせタイマー
●調理時間の目安としてお使いください。
●お知らせタイマーの動作によって電源が入ったり、
切れたりはしません。
●「15」未満でご使用の場合は、
一度「15」までまわして
ください。
5
10
15
電源コード
マグネットプラグ
（本体へ）
電源コード
電源プラグ（コンセントへ）
⚠ 専用の電源コード以外
は、使用しないでくだ
さい。
故障・発火の原因に
なります。

# 使いかた

## 1. ふたを開けます。

ふたオープンボタンを押してふたを開けます。

## 2. 油を入れます。



油を標準目盛まで入れます。

**標準目盛**
約1.7L（約1.5kg）

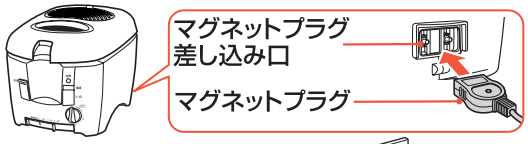
**最少目盛（つぎたし目盛）**
約1.2L（約1.1kg）

**ご注意**

油は、標準目盛以上、最少目盛（つぎたし目盛）以下で使わないでください。油がこぼれたり、過熱してやけどや発火することがあります。

## 3. 電源コードを接続します。

① マグネットプラグを本体に接続します。

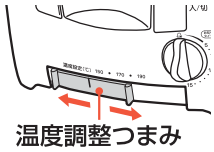



② 電源プラグをコンセントに差し込みます。

**ご注意**

電源プラグやマグネットプラグにピンやゴミを付着させないでください。
感電・ショート・発火の原因になります。

## 4. 油温を設定します。




温度調整つまみの「▌」を設定温度に合わせます。
（設定のめやすは７ページのメニュー例をご覧ください。）

## 5. 電源スイッチを「入」にします。

電源ランプと加熱ランプが点灯します。

## 6. 予熱をします。揚げ物の準備をします。

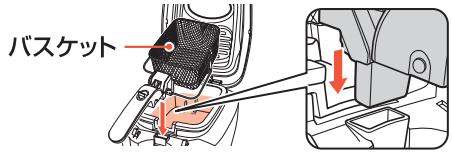
通電を開始して約18分で設定温度になり、加熱ランプが消灯します。
油温の確認は、パン粉などを油の上に落としてみるなどしてください。

**油温の目安**

| パン粉が底まで沈む | パン粉が途中まで沈む | パン粉がすぐに浮く |
|---|---|---|
| 約150~160℃ | 約160~180℃ | 約180℃以上 |

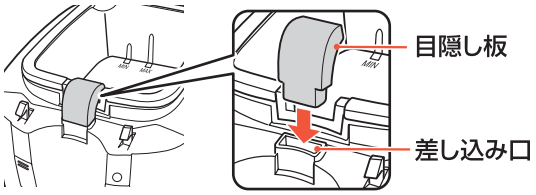
## 7. バスケットをセットします。

予熱が済んだら本体にバスケットをセットします。




**天ぷらや鶏の唐揚げなどゆるい衣で調理するときは**

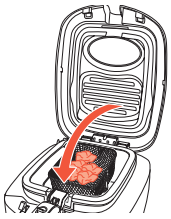
バスケットは使用しません。
目隠し板を取付けてください。




**ご注意**

- 目隠し板を必ず取付けてください。
  高温の油が飛び散ったり、蒸気が出てやけどの原因になります。
- 材料投入時の油はねに十分気をつけてください。

## 8. ゆっくりふたをしめます。



## 9. バスケットを下げて調理します。

**お知らせ**

- 調理中は、油温調整のため加熱ランプが「点灯⟷消灯」します。
- 使用中、キシミ音がすることがありますが、故障ではありません。

バスケットの取っ手ロック解除レバーを手前に引いてバスケット取っ手を折り曲げるとバスケットが下がります。調理物の様子を確認しながら揚げてください。

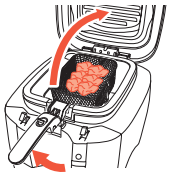
**ご注意**

- 材料は一度にたくさん入れないでください。
  （油面の半分くらいが適当です。）
  一度にたくさん入れると油温が下がり揚げ物の仕上がりが悪くなります。
- 金串等、金属の調理用具は使用しないでください。
- 最少目盛（つぎたし目盛）まで油が減った場合は、必ず標準目盛まで油をつぎたしてください。
  少なすぎると過熱しすぎて、やけどや発火することがあります。
- 調理中、調理後はふたをゆっくりと開けてください。
  ふたの内面についた水分が落ちて油がはねる場合がありますので、ご注意ください。

# 使いかた

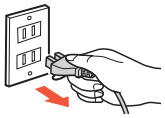
## 10. 揚げ物を取り出します。

①バスケットを上げます。
②ふたオープンボタンを押して、ゆっくりふたを開けます。
③揚げ物を取り出します。

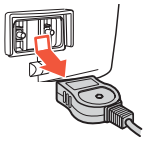


**ご注意**
ふたは、ゆっくり開け、油の飛び散りや蒸気でやけどをしないようにご注意ください。

## 11. 調理が終わったら



① 電源スイッチを押して、「切」にします。
② 電源プラグをコンセントから抜きます。

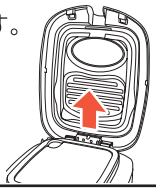


③ マグネットプラグを一旦斜めに下げてから手前に引いてはずします。
④ 油が冷めてから、油こし器などに移しかえます。

### 油の移しかえかた

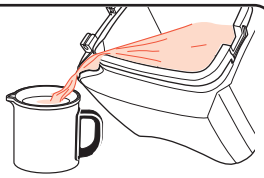
使用後の油は、冷めてから本体の油切り口より油こし器などに移しかえてください。

① ふたをはずします。
ふたを上に引き上げてはずします。



② 油切り口から流して移しかえます。

**お知らせ**
油容器は本体からはずれません。



# お手入れ… 必ず電源プラグをコンセントから抜いて、製品が冷めてからお手入れをしてください。

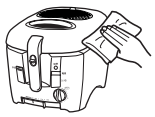
**ご注意**

**製品の丸洗いはしないでください。**

感電事故の原因になります。

**シンナー・ベンジン・漂白剤・スプレー式クリーナー類では絶対にふかないでください。**

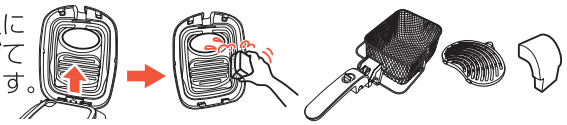
### 本　体



布に食器用中性洗剤をうすめたお湯を含ませ、よく絞ってからふいてください。

### ふた・バスケット・フィルターカバー・目隠し板

ふたを上に引き上げてはずします。



スポンジで洗ってください。
十分に乾燥させます。

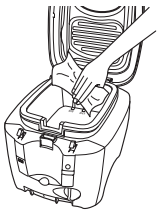
**ご注意**
のぞき窓はていねいに取扱い、みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしないでください。キズなどの原因によりまれに自然破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、修理をご相談ください。

### フィルター…ご使用の度にお手入れしてください。

食器用中性洗剤を入れたお湯にしばらくつけた後、やさしくもみ洗いしてください。よくすすいだ後、十分に自然乾燥させます。
フィルターの汚れがひどくなった場合は、交換をしてください。
交換用フィルター（3枚入）をお求めの際は販売店か弊社にご注文ください。

**ご注意**
- 乾燥の際、ヘアドライヤーや乾燥機などを使用しないでください。縮んだり、本来の性能が発揮できなくなることがあります。
- ぬれたまま使用しないでください。

### 油容器



① 油容器内側の油汚れをキッチンペーパーなどでよくふき取ります。
② お湯を少し含ませたスポンジに食器用中性洗剤を数滴たらし、残った油汚れを取ります。
③ 本体をぬらさないように、油容器内側をよくすすいだ後、十分に乾燥させます。

### フッ素樹脂加工について

油容器の表面にはフッ素樹脂加工を施しています。
加工面を保護するために次の点に注意してください。
- ヘラの先端やコーナー部で強くこすらない。鋭利な金属製のフォークやナイフなどでこすらない。内なべのコーナー部をこすらない。
- 調理の残りは放置しない。
- 金属タワシや磨き粉を使用しない。

# 揚げ物料理のポイント

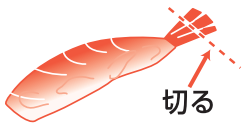
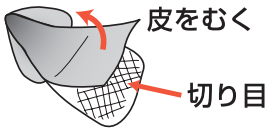
## 油の飛び散りを防ぐため、以下の点にご注意ください。

**●材料の水気を拭き取ります。**

洗った野菜（特にしいたけ、ピーマンなど）や魚介類は、フキン等で水気をよく拭き取ります。

**●揚げる前に材料の下ごしらえをします。**

特別な下ごしらえが必要な材料

| エ　　ビ | イ　　カ | シシトウガラシ |
|---|---|---|
| 背わたを取り、尾の先を少し切って、中の水を出します。<br>  <br> | 皮をむき、水分をふき取り、切り目を入れます。<br>  <br> | 水洗いした後、水気をふき取り、縦に切り込みを入れます。<br> <br> |

**●天ぷらの衣やドーナツなどの生地は、作りかたによっては生地中の水分や空気が急激に膨張して、油が飛び散ることがありますので、次の点に注意して作りましょう。**

天ぷらの衣…固くならないようにしてください。薄力粉100gに対して、冷水を90ml以上入れてください。
ドーナツなどの生地…ベーキングパウダーと砂糖を必ず入れてください。

**●冷凍食品についた氷は取り除きましょう。**

**●揚げすぎに注意しましょう。**

特にイカやゆで卵は揚げすぎると破裂することがあります。

### 〈揚げものを上手に揚げるには〉

- メニューに合った温度で揚げましょう。
- 新鮮な材料、できるだけ新しい油を使いましょう。
- 一度にたくさんの材料を揚げないようにしましょう。（冷凍コロッケ（60g）なら2個まで）
- 揚げる順番を考えましょう…野菜を先に、魚介類や肉類は後に。（油が汚れやすい材料を後にします。）
- 揚げカスはこまめに取りましょう。
- 揚げたものは重ならないように、網付のバット等に並べましょう。
- 厚い肉など大きな材料を揚げる場合は、途中で返すときれいに揚げることができます。

**●連続して揚げるときは…**

油の温度が下がりすぎないようにご注意ください。
次の材料を揚げる前に3～5分程、予熱するとおいしく揚がります。

**●2度揚げについて**　中まで熱が通りにくい食材（厚みのあるお肉など）は2度揚げするとカラッと揚がります。

**① 低温（150～170）で中に火が通るまでじっくり揚げます。**
**② いったん食材を取り出し、温度を190に合わせます。（約3～5分待ちます。）**
**③ ふたたび食材を投入し、お好みの揚げ具合で取り出します。**

### 天ぷら衣の作りかた

**卵…1個　冷水…150ml（かき揚げの場合は90ml）　薄力粉…100g**

- 薄力粉はだまができないように、ふるいにかけておきます。
- 冷水を使います。
- 卵と冷水を混ぜた中に薄力粉を入れます。
- 太い箸などで、さっくりと粉が残る程度に混ぜます。
- 魚介類などは水分をふき取った後、薄く薄力粉をまぶしてから衣をつけます。
- バスケットは使用せず、食材の出し入れには菜箸をご利用ください。

### フライの衣のつけかた

**薄力粉→溶き卵→パン粉**
の順に薄く均一につけます。

- 材料の余分な水分はふき取ります。
- 余分な粉ははたき落とします。
- パン粉は軽く押さえるようにしてつけます。
- パン粉をまぶしたら、材料の水分で湿らないうちに、すぐに揚げましょう。

# メニュー例

| メニュー | | 最大量のめやす | 温度設定のめやす | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 予熱時 | 2度揚げ時 |
| 素揚げ | 根菜類 | 250g | 150 | 190 |
| 天ぷら ※バスケットは使いません。 | 香葉類 | 油表面積の1/2程度 | 160 | — |
| | 野菜類 | 油表面積の1/2程度 | 170 | — |
| | 魚介類 | 油表面積の1/2程度 | 180 | — |
| 鶏の唐揚げ ※バスケットは使いません。 | | 骨付き肉4個まで（200g） | 170 | 190 |
| とんかつ | | 1枚（150g） | 170 | 190 |
| 冷凍食品 | コロッケ | 60gのものなら2個まで（120g） | 190 | — |
| | フライドポテト | 300g | 190 | — |

**ご注意**

天ぷらや鶏の唐揚げなどのゆるい衣の時にはバスケットは使いません。

## カレー風味のエビフライ

**材　料…４人分**

エビ（大）……8尾
パン粉……適量
薄力粉……適量
サニーレタス（付け合わせ）…適量
レモン……1/2個

〔材料A〕
プレーンヨーグルト……70g
カレー粉……大さじ1
ガーリックパウダー・小さじ1
塩……少々
コショウ……少々

＜作り方＞

① エビは尻尾を残して殻をむき、背ワタを取り、尾先を切って水を出します。腹側に隠し包丁を5ヶ所ぐらい入れて、熱を加えたときに曲がらないようにします。
② 電気フライヤーに油を入れ、温度を170に設定し、予熱を開始します。
③ 材料Aを混ぜ合わせます。
④ エビに薄力粉、材料A、パン粉の順で衣をつけます。
⑤ 予熱後、エビを2本ずつ揚げ、サニーレタスを敷いた器に盛り、くし形に切ったレモンを添えます。

## みそカツ

**材　料…４人分**

豚ロース肉（5mm厚のもの）……8枚
小ネギ……2本
青しその葉……8枚
卵……1個
パン粉……適量
薄力粉……適量

キャベツ（付け合わせ）……適量
レモン……1/2個
〔材料A〕
みそ……大さじ2
マヨネーズ・大さじ1
煎りゴマ…大さじ1

＜作り方＞

① ネギは小口切りにして、材料Aと混ぜ合わせます。
② 青しその葉は縦半分に切ります。
③ 電気フライヤーに油を入れ、温度を170に設定し、予熱を開始します。
④ 豚肉に半分に切った青しその葉を1枚のせ、みそを塗り、さらに青しその葉を1枚のせ、豚肉で挟みます。
⑤ ④に薄力粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけます。
⑥ 予熱後⑤を1枚ずつ揚げます。千切りにしたキャベツと一緒にお皿に盛りつけ、くし形に切ったレモンを添えます。

## スティックドーナツ

**材　料…９本分**

薄力粉……120g
ベーキングパウダー…大さじ1/2
バター……20g
砂糖……40g
卵……1個
牛乳……大さじ1
打ち粉（強力粉）……適量
グラニュー糖……適量

＜作り方＞

① バターは室温において柔らかくしてクリーム状に練り、砂糖を加え混ぜます。卵を牛乳で溶きほぐし、半分の量をバターに加えます。
② 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、半分の量を①に加え混ぜ合わせます。残りの溶き卵と粉を加え、木べらで混ぜ合わせます。
③ 手でこね、粉っぽさが少し残る状態でラップに包み、冷蔵庫で約20分休ませます。
④ 電気フライヤーに油を入れ、温度 160 に設定し、予熱を開始します。
⑤ のし台にうち粉をふり、めん棒で生地を約７㎜の厚さにのばし、約10㎝×2㎝の棒状に切り分けます。
⑥ 予熱後、⑤を3本ずつ揚げ、グラニュー糖をまぶします。

# こんなときは

| こんなときは | 調べるところ |
|---|---|
| 油温が上がらない | ●電源スイッチは「入」になっていますか。<br>●電源プラグをコンセントに差し込んでいますか。<br>●マグネットプラグにゴミなどがついていませんか。 |
| 調理できない | ●油温は、適温になっていますか。<br>●油量が少なすぎませんか。または多すぎませんか。<br>●材料を入れすぎていませんか。 |

# アフターサービス

## 1. 保証書

●裏表紙に添付しています。
●保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
●保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

## 2. 保証期間

お買い上げ日から 1 年間です。
なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

## 3. 修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、なお異常があるときには電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または弊社に修理をご相談ください。

●**保証期間中の修理**
保証書の規定により無料修理します。
製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または弊社までお申し出ください。

●**保証期間がすぎている修理**
修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。お買い上げの販売店または弊社にご相談ください。

## 4. 補修用性能部品の最低保有期間

●この電気フライヤーの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後５年です。
●性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 5. アフターサービスについてご不明の場合

お買い上げの販売店または弊社にお問い合わせください。

**〈修理料金のしくみ〉**

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

| | |
|---|---|
| 技術料 | 故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。 |
| 部品代 | 修理に使用した部品代金です。 |

**〈修理部品について〉**

修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

豊かな食文化を創造する
関西軽金属工業株式会社
〒732-0053 広島市東区若草町10-12 日宝若草町ビル
http://www.kansai-lm.co.jp
TEL.082-568-6570（代表）

**お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。**

# 仕　様

| | |
|---|---|
| 電　　源 | AC100V　50−60Hｚ |
| 定格消費電力 | 1250W |
| 製品寸法(約) | 幅260×奥行360×高さ235mm |
| 製品質量(約) | 3.5kg（電源コード、付属品も含む） |
| 容　　量(約) | 1.7Ｌ（約1.5kg） |
| 電源コード長さ(約) | 1.8m |
| 油温調整範囲 | 150〜190℃ |
| 付　　属　　品 | 電源コード…1、バスケット…1、目隠し板…1、フィルター…1 |

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

愛情点検

**★長年ご使用の電気フライヤーの点検を！**

| ご使用の際このようなことはありませんか。 | ご使用中止 |
|---|---|
| ●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。●電源コードが傷ついたり、電源コードを動かすと通電しなかったりする。●こげくさい臭いがする。●容器の取っ手がぐらつく。●その他の異常・故障がある。 | 故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。 |

# 電気フライヤー　保証書

| | | | |
|---|---|---|---|
| 形名 | PC-J901 | ※お買い上げ日<br>年　月　日 | 保証期間<br>お買い上げ日より 本体 1年 |
| ※お客様 | ご住所 | 〒　☎　様方 | |
| | フリガナ<br>ご芳名 | 様 | |
| ※販売店 | 住所<br>店名 | 〒<br>☎ | |

※印欄にご記入のない場合有効とはなりませんので、必ず記入の有無をご確認ください。もし、記入がない場合には、直ちにお買い上げの販売店にお申し出ください。本書は、再発行いたしませんので、紛失しないように大切に保管してください。

本書は、保証期間内に取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にしたがって正しいご使用のもとで故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。
保証期間内に故障が発生したときは、本書と製品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

1.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  1) 誤ったご使用や不当な修理･改造で生じた故障及び損傷。
  2) お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障および損傷。
  3) 火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、ガス害、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）で生じた故障および損傷。
  4) 本書のご提示がない場合。
  5) 本書に、お買い上げ日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
  6) 一般家庭用以外（たとえば業務用など）にご使用の場合の故障および損傷。
  7) ご使用によるキズ、変色、汚れ、および保管上の不備による損傷。
  8) 消耗部品の交換。
2.出張修理をご依頼の場合は、出張に要する実費を申し受けます。
3.本書は、日本国内においてのみ有効です。
  This warranty is valid only in Japan.
4.ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
5.ご贈答品などで、本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、弊社へ、ご相談ください。

**修理メモ**

●お客様にご記入いただいた保証書（個人情報）は、修理･サービスに利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
●この保証書は、本書によって明示した期間、条件のもとにおいて、無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社に、お問い合わせください。

豊かな食文化を創造する
関西軽金属工業株式会社
〒732-0053 広島市東区若草町10-12 日宝若草町ビル
http://www.kansai-lm.co.jp
TEL.082-568-6570（代表）

RX0910A